

Potaje de lentejas con chorizo costillas y morcilla

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Clavos De Olor: 2 Unidades

Cebolla: 1 Unidad

Morcilla: 1 Unidad

Ajo: 1 Diente

Laurel: 1 Hoja

Zanahoria: 1 Unidad

Sal: A gusto

Agua: Cantidad necesaria

Costillar de cerdo: 1 Unidad

Morrón Verde: 1 Unidad

Lentejas: 300 g

Chorizo colorado: 1 Unidad

Refrito

Morrón: 1 Unidad

Pimentón: 1 cda.

Ajo: 1 Diente

Cebolla: 1 Unidad

Aceite De Oliva: Cantidad necesaria

Zanahoria: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Lave las lentejas
- Pele la *zanahoria* y corte junto con el *morrón* en cubos.
- Pele la *cebolla* y pinche los clavos de olor.
- Pele el chorizo, córtelo en rodajas y luego por la mitad.
- Corte la **morcilla** en rodajas.
- Troce la *costilla de cerdo*.

Refrito

- Pele la *cebolla*, el *ajo* y la *zanahoria* y pique junto con el *morrón*.
- En una sartén con aceite de oliva caliente saltee las verduras.
- Condimente con sal y *pimentón*.

Armado

- Cocine a partir de agua fría con tres veces el volumen de líquido, a fuego medio las lentejas junto con la *zanahoria* el *morrón* verde, la *cebolla*, el *ajo*, la hoja de *laurel* y los chorizos.
- Cocine a fuego medio durante 10 minutos y retire la espuma que se forme en la superficie.
- Durante la cocción añada dos o tres veces un chorrito de agua fría para romper el hervor.
- Incorpore luego las costillas y cocine por 10 minutos más.
- Agregue el refrito a las lentejas y rectifique el punto de sazón.

Presentación

- Sirva en un plato hondo y decore con *perejil* rizado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/potaje-de-lentejas-con-chorizo-costillas-y-morcilla>